Care and Use BrochureREV.qxp:Layout 1 6/14/12 10:24 AM Page 1

Cher client,

Merci beaucoup d'avoir choisi un produit ZWILLING J.A. HENCKELS. Nos produits sont souvent transmis de génération en génération, offrant ainsi une excellente preuve de qualité et le meilleur témoignage qu'une entreprise puisse avoir! Pour assurer un plaisir culinaire durable avec vos nouveaux couteaux, veuillez suivre ces instructions et conseils d'entretien avec soin.

AIGUISAGE: Protégez votre investissement en coutellerie de qualité, car un couteau émoussé est un couteau dangereux. Lorsqu'un couteau est émoussé, cela requiert plus de pression pour couper et le risque de blessures augmente. Si vous examiniez une lame de couteau au microscope, vous verriez que le bord est fait de milliers de petites dents qui coupent. Avec l'usage, les fines dents sur le bord de coupe vont éventuellement fléchir, et ensuite s'émousser. Avant que cette flexion ne soit trop sévère, il est nécessaire de réaligner les dents, ou d'affiler le couteau pour renouveler le bord de coupe. L'usage régulier d'un affiloir affile le couteau pour maintenir un bord aiguisé. Un couteau aiguisé est un couteau efficace et sécuritaire.

IMPORTANT: L'affiloir doit avoir un facteur de dureté plus grand que celui du couteau à aiguiser. Puisque les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS sont faits d'acier durci à froid de haute qualité, un affiloir ZWILLING J.A. HENCKELS est requis pour maintenir leur bord de coupe.

5 ÉTAPES FACILES POUR L'UTILISATION D'UN AFFILOIR ZWILLING:

1. Assurez-vous que la pointe de l'affiloir soit stable – nous suggérons de le déposer sur une surface solide.
2. Placez le talon de la lame (le bord coupant près du manche du couteau) vers le bout de l'affiloir. L'angle entre la lame et l'affiloir devrait être d'environ 20°.
3. Glissez le couteau en poussant vers le bas dans l'affiloir, en décrivant un léger arc.
4. Répétez de l'autre côté de l'affiloir.
5. Répétez les étapes 2 et 3 à cinq ou dix reprises, en alternant toujours le côté droit et le côté gauche du bord de coupe.

NOTE: La vitesse n'est pas importante. Ce qui est le plus important, c'est de maintenir l'angle et d'aiguiser la pleine longueur du bord de coupe.

Sans affilage régulier, tous les couteaux deviendraient émoussés et nécessiteraient donc d'autres aiguisages. Il existe diverses méthodes pour restaurer un bord coupant sur un couteau de qualité. Les meilleurs résultats peuvent être obtenus en utilisant un affiloir et un peu de patience, ou en essayant nos pratiques range-couteaux à aiguisoir intégré TWINSHARP®.

NETTOYAGE: Pour un entretien optimal, nous suggérons d'éviter l'environnement humide et les produits chimiques corrosifs de votre lave-vaisselle. Nous recommandons le lavage et le séchage à la main de vos couteaux de prestige.

RANGEMENT APPROPRIÉ DES COUTEAUX: Les couteaux devraient être rangés dans un endroit sécuritaire pour protéger le bord de coupe et éviter les blessures. Même si plusieurs chefs professionnels transportent leurs outils culinaires dans leur propre mallette ou un range-couteau compact en rouleau, vous avez besoin d'une méthode plus pratique de rangement de couteaux.

Des options de rangement sécuritaires sont offertes avec des barres magnétiques ou une variété de styles de blocs attrayants en bois franc. Le bloc incliné pour comptoir offre un accès facile et se place sous les armoires de cuisine.

La taille des blocs varie selon le nombre de couteaux à ranger. Plusieurs blocs ZWILLING J.A. HENCKELS ont aussi des fentes pour les ciseaux de cuisine et les couteaux à bifteck. Si l'espace sur le comptoir est limité, notre plateau de rangement de couteaux pour tiroir est une alternative sécuritaire et pratique.

SURFACES DE COUPE: La surface de coupe contribue grandement à émousser les couteaux. Les planches à découper en bambou ZWILLING J.A. HENCKELS TWIN® sont conçues pour maintenir le coupant de votre couteau avec l'avantage supplémentaire d'avoir des propriétés antibactériennes naturelles. Évitez les surfaces dures qui peuvent émousser prématurément un couteau comme la porcelaine, le Formica, la tuile, le verre et autres surfaces dures.

CONSEILS:

METTEZ VOTRE COUTEAU À LA VUE: Après avoir utilisé un couteau, posez-le sur une surface dégagée, avec la lame et la pointe loin du corps et loin du bord de la table ou de l'aire de coupe. Assurez-vous que les couteaux soient toujours visibles – ne les couvrez pas avec des torchons ou des serviettes et ne les laissez pas immergés dans de l'eau savonneuse.

LES COUTEAUX AIGUISÉS DEVRAIENT ÊTRES LAVÉS SÉPARÉMENT

Ne les lavez pas avec d'autres ustensiles. Chaque couteau devrait être séché séparément, en gardant toujours le bord coupant loin de la main. Séchez les lames de couteaux en partant du dos vers le bord coupant et la pointe.

UTILISEZ LA BONNE TAILLE ET LE BON TYPE DE COUTEAU POUR LA TÂCHE À ACCOMPLIR

Tenez le couteau fermement dans votre main, coupez loin du corps et assurez-vous que votre surface de coupe soit stable et solide.

NE CHERCHEZ PAS UN COUTEAU À L'AVEUGLETTE

Cherchez consciemment le manche du couteau. Lorsque vous donnez un couteau à une autre personne, présentez-le avec le manche vers cette personne.

N'ESSAYEZ JAMAIS D'ATTRAPER UN COUTEAU QUI TOMBE!

NE RANGEZ PAS DES COUTEAUX EN VRAC DANS UN TIROIR!

Gardez vos couteaux dans un bloc pour couteaux ou dans un plateau de rangement de couteaux pour tiroir quand vous ne les utilisez pas. Si vous utilisez un range-couteaux magnétique, assurez-vous que les aimants soient assez forts pour retenir les couteaux en place de façon sécuritaire et que les couteaux soient propres. Un couteau huileux n'adhèrera pas de façon appropriée sur un support magnétique.

GARDEZ LES COUTEAUX HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

NE TESTEZ JAMAIS LE COUPANT D'UN COUTEAU EN PASSANT LE DOIGT LE LONG DU BORD!

Nous vous souhaitons des années de plaisir culinaire avec vos couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS.

ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING J.A. HENCKELS

User manual and care tips for KNIVES
Mode d'emploi et d'entretien pour les COUTEAUX

Dear customer,

Thank you very much for having chosen a ZWILLING J.A. HENCKELS product. Our products are often handed down from generation to generation providing the finest proof of quality and the best testimonial a company can earn! To ensure long-time pleasure from your new knives, please follow these instructions and care tips carefully.

SHARPENING: Protect your investment in quality cutlery because a dull knife is a dangerous knife. When a knife gets dull, more pressure is required to make a cut and the risk of injury increases. If you examined a knife blade under a microscope, you would see that the edge is made up of thousands of small cutting teeth. Through use, the fine teeth on the cutting edge will eventually get bent, resulting in dullness. Before this bending is too severe it is necessary to realign the teeth, or hone the knife to renew the cutting edge. Regular use of a sharpening steel hones the knife to maintain a sharp edge. A sharp knife is an effective knife and a safe knife.

IMPORTANT: The sharpening steel must have a higher hardness factor than the knife to be sharpened. Since ZWILLING J.A. HENCKELS knives are made of high quality, ice-hardened steel, a ZWILLING J.A. HENCKELS sharpening steel is required to maintain its cutting edge.

5 EASY STEPS TO USING A ZWILLING SHARPENING STEEL:

1. Ensure the tip of the steel is secure – we suggest resting it on a solid surface.
2. Place heel of blade (cutting edge near knife handle) towards tip of sharpening steel. Angle between blade and steel should be approximately 20°.
3. Pull knife down and across sharpening steel, in a slight arc.
4. Repeat on the other side of the steel.
5. Repeat steps 2 and 3 five to ten times, always alternating the right and left side of the cutting edge.

NOTE: Speed is not important. It is most important to maintain the angle and to sharpen the full length of the cutting edge.

Without regular honing, all knives will become dull thus requiring re-sharpening. There are a variety of methods available to restore a sharp edge on a quality knife. The best results can be obtained using a whetstone and a little patience or try the convenience of our TWINSHARP® pull-through sharpeners.

CLEANING: For optimal care, we suggest avoiding your dishwasher's humid environment and corrosive chemicals. We recommend hand-washing & drying your prestige knives.

PROPER KNIFE STORAGE: Knives should to be stored in a safe place to protect the cutting edge and guard against injuries. While many professional chefs carry their kitchen tools in their own attaché case or compact knife roll, you may want a more convenient method of knife storage.

Safe storage options are available with magnetic bars or a variety of attractive hardwood block styles. The counter-top slant block offers easy access and fits underneath kitchen cabinets.

The size of the block varies with the number of knives to be stored. Many ZWILLING J.A. HENCKELS blocks also have slots for kitchen shears and steak knives. If counter space is limited, our in-drawer knife tray is a safe and convenient alternative.

CUTTING SURFACES: The cutting surface is a major contributor to dulling knives. ZWILLING J.A. HENCKELS' TWIN® Bamboo cutting boards are designed to maintain your knife's sharpness with the additional benefit of natural anti-microbial properties. Avoid hard surfaces that can prematurely dull a knife like china, porcelain, Formica, tile, glass and other hard surfaces.

TIPS:

SEE YOUR KNIFE: After handling a knife, lay it down on a clear area, with the blade and point away from the body, and away from the edge of the table or cutting area. Ensure knives are always visible – do not cover with towels or napkins or leave immersed in soapy water.

SHARP KNIVES SHOULD BE WASHED SEPARATELY
Do not wash with other utensils. Each knife should be dried separately, always keeping the sharp cutting edge away from the hand. Dry knife blades from the back (spine) forward to the cutting edge and tip.

USE THE CORRECT SIZE AND TYPE OF KNIFE FOR THE JOB
Hold the knife firmly in your hand and cut away from the body and ensure your cutting surface is stable and secure.

DO NOT REACH BLINDLY FOR A KNIFE
Reach deliberately for the handle. When handing a knife to another person, do so with the handle toward him or her.

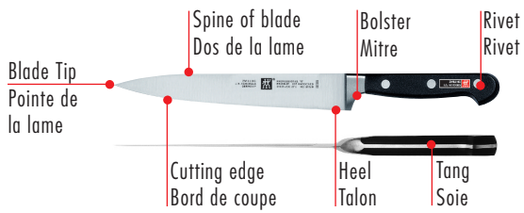
NEVER TRY TO CATCH A FALLING KNIFE!

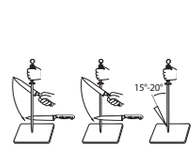
DO NOT STORE KNIVES LOOSE IN A DRAWER!
Keep knives stored in a knife block or an in-drawer knife tray when not in use. If using a magnetic holder, make sure magnets are strong enough to hold knives securely in place and that the knives are clean. A greasy knife will not adhere properly to a magnetic rack.

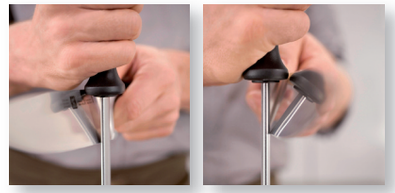
KEEP KNIVES SAFELY OUT OF THE REACH OF CHILDREN

NEVER TEST THE SHARPNESS OF A KNIFE BY RUNNING YOUR FINGER ALONG THE EDGE!

We wish you years of cooking pleasure with your ZWILLING J.A. HENCKELS knives.







TWINSHARP®

TWINSHARP® Select

TWIN® Stone Pro
La pierre à aiguiser
TWIN® Pro

Grain: 250 / 1,000

TWIN® Finishing Stone Pro
La pierre de finition
TWIN® Pro

Grain: 3,000 / 8,000

For further information please contact: /
Pour plus d'information veuillez contacter:
ZWILLING J.A. HENCKELS Canada Ltd.
435 Cochrane Drive, Markham, ON, L3R 9R5
Phone (905) 475-2555 x273
www.zwilling.com

99900-043
4 009839 121722
Printed in Canada /
Imprimé au Canada 06/2012